

# LA ALFARERIA ARTESANA DE TIVENYS

MARIA PUJOL I FORT

## INTRODUCCION

Según nos narra la tradición oral, los primeros alfareros de Tivenys eran oriundos de Tivissa, en la vecina comarca de Ribera d'Ebre, importante centro alfarero ya en período romano y de donde algunos alfareros vinieron a instalarse en esta localidad, situada a orillas del río Ebro en la comarca de Baix Ebre.

A finales del siglo XIX y principios del XX eran cinco los obradores que se encontraban en pleno funcionamiento.

En el año 1958 sólo eran dos los alfareros con los que contaba la localidad y decidieron unirse en lugar de hacerse la competencia.

Los maestros Francesc Pino y Joan Curto unieron sus obradores y nació la nueva alfarería Picurt. Abandonaron los viejos obradores, que no reunían las condiciones ideales de trabajo y montaron el nuevo alfar donde en la actualidad se trabaja.

Estos artesanos han conseguido demostrar que aunque la alfarería se modernice y se empleen nuevos elementos que facilitan el trabajo, es posible seguir creando obras artesanales.

Nueve son los tornos que diariamente modelan las piezas tradicionales, además de toda una amplia variedad de creación propia basada en: jardinería (macetas, cuencos, tinajas, etc.), así como piezas de decoración, vajillas, jarros esmaltados y reproducciones de la que en el alfar se denomina *cerámica ibérica* (tinajas catalanas y ánforas griegas y romanas); todas hechas exclusivamente a mano.

## LA MATERIA

La ubicación de Tivenys a orillas del río Ebro fue un factor que determinó que esta localidad llegara a transformarse en un centro productor alfarero.

Pocos son los alfares que se encuentran lejos del agua, porque ésta y la tierra que suelen arrastrar los ríos

y que hace que se formen depósitos de arcilla, son elementos indispensables para el alfarero.

Hace unos 20 o 25 años todavía se extraía el *lлот* del río, material muy preciado para la fabricación de los *picos* (cántaros para beber) ya que esta arcilla tenía la cualidad de conservar el agua muy fresca.

Este mismo *lлот* mezclado con las tierras refractarias del Pinell de Brai, municipio de la cercana comarca de Terra Alta, servía para realizar los artículos que se vidriaban.

El *lлот* era depositado en los períodos de crecida o desbordamiento del río en las orillas y remansos y debía ser seleccionado, ya que según de donde fueran arrastradas las tierras tenían diferentes calidades.

Si el *lлот* era muy arenoso se le debía añadir más tierra refractaria que si era más bien de tipo arcilloso, ya que era más duro y no necesitaba tanto refractario.

Hoy en día este material no se encuentra fácilmente, ya que con la construcción de pantanos y presas, raramente las aguas salen de su cauce, por lo que no arrastran ni depositan el *lлот*.

Este problema se ha solventado mezclando la tierra refractaria del Pinell con arcilla, que tiene plasticidad y cuerpo, consiguiendo que la elasticidad y la dureza sean exactamente como las de antes.

## Elaboración de la materia

Una vez hecha la mezcla de las tierras se diluyen con agua dentro de una máquina, seguidamente por decantación la tierra y el agua se depositan en unas balsas, pasando previamente por un cedazo metálico en el que quedan atrapadas todas las impurezas: hierbas, raíces y demás.

Ya en las balsas, de poca profundidad, la materia se sedimenta mientras el agua queda en la superficie y se extrae por unos agujeros practicados en las paredes de las balsas.

Una vez seco el barro va cortándose a cuadros (para poder manejarlo mejor); éstos se almacenan en el «pudridero», que es un lugar hú-



medo donde el barro va pudriéndose. Así obtiene mayor plasticidad y fortaleza, se trabaja y modela más dutilmente en el torno.

Aquí en Tivenys, para realizar utensilios de grandes tamaños necesitan que la arcilla tenga un mínimo de un año; de lo contrario, al torneear las piezas se vienen abajo. Este mismo año se ha utilizado barro que llevaba almacenado diez años en el «pudriero».

El siguiente paso es el amasado del barro; antiguamente se realizaba con los pies, pero desde hace 25 o 30 años este trabajo ha sido modernizado y es una máquina la que realiza esta pesada tarea, en la que mezcla, amasa y corta el material a la medida de la pieza que se va a realizar.

## LA TRANSFORMACION DE LA MATERIA

### El modelado

Una vez elaborada la materia, el maestro alfarero tiene que pasar a la segunda fase del proceso, consistente en transformar esa masa amorfa de arcilla en una finalidad determinada, creando un utensilio funcional.

En Tivenys se utiliza el procedimiento del modelado al torno de pie. Este es un trabajo muy delicado y costoso de aprender. El aprendizaje suele empezar de niño y es una tradición que pasa de padres a hijos.

El torno consta de dos ruedas unidas por un eje vertical llamado *árbol*. En una de ellas, la inferior, pone su pie el alfarero, y con su impulso hace girar el *pilot* (bloque de barro) colocado en el plato o rueda superior.

Una vez centrado el *pilot* se hace girar lo más rápidamente posible el torno con el pie, y entonces se va abriendo el *pilot*, operación que se logra introduciendo los dedos de una mano en el centro de la misma y luego, pasando una mano por dentro, que es la que tira, y otra por fuera, que sujeta y da la forma, modelándose el cuerpo del utensilio, el cual, una vez acabado, se desprende de



Francesc Pino trabajando en el torno de pie. Foto Museo del Montsià.



Detalle de la alfarería Picurt. Foto Museo del Montsià.

la cabeza del tronco cortándolo por la base con un trozo de alambre. Actualmente la mayor parte de los tornos de la alfarería de Tivenys son impulsados eléctricamente.

La pieza se deja orear y cuando adquiere suficiente consistencia se le colocan las guarniciones, si es que las tiene, asas, pitorro, cuello, etc.

Las piezas de gran tamaño se construyen en dos partes. En una primera fase se realiza la base o parte inferior, y en una segunda, la superior; posteriormente se unen las dos partes.

### El secado

Es muy importante el secado lento y proteger las piezas de las corrientes de aire, para evitar brascas contracciones que producirían roturas y deformaciones.

Si la pieza es pequeña, con dos o tres días de secado ya es suficiente; si es grande puede estar quince o veinte días secándose. Todo esto puede variar, evidentemente, según la climatología del momento.

Lo primordial es que la pieza esté bien seca antes de entrar en el horno.

### Decoración, engalbado y esmaltado

Antes de acabar de secarse, la pieza es pulida y si lo requiere se decora.

La pieza puede ser engalbada, y el proceso consiste en pulir la pieza, dar el baño de engalba, dejar secar totalmente la pieza y pasar una capa de brillo; se deja secar nuevamente y al cabo de un día, como mínimo, ya puede pasar al horno. El engalbado

es una técnica que consiste en bañar la pieza en una solución de tierra y agua; dependiendo del color de las tierras la pieza adquiere una tonalidad u otra: gris, roja o blanquecina.

Si la pieza es esmaltada necesita dos cocciones, la primera para cocer el barro y la segunda para cocer el esmalte que se le aplica después de la primera cocción.

En el caso de ser una pieza barnizada sólo es necesaria una cocción.

Otro tipo de decoración es la hecha mediante la serigrafía. Se utilizan para ello tintas planas para decorar y en este caso son necesarias tres cocciones: una para cocer el barro, otra para cocer el esmalte y la tercera para cocer la decoración serigrafiada.

Los colores usados antiguamente para el esmaltado, que hoy coexisten con otras innovaciones, son el amarillo, el marrón rojizo y el verde.

### La cocción

En Tivenys se utilizaba, hasta el año 1975, el típico horno árabe, que todavía se conserva hoy en el nuevo obrador, para cocer las piezas; está hecho con el material refractario y funciona con leña.

La cocción en este horno era extremadamente delicada, ya que se había de vigilar constantemente el proceso de cocción y el alimentado del horno.

Pero también el horno ha sido modernizado. En la actualidad ha sido sustituido por los de gas propano, que alcanzan mayores temperaturas y son programables, con lo cual se facilita considerablemente la tarea de los artesanos.

## LA PRODUCCION ARTESANAL

Su inventario de obra originaria suma una extensa gama.

*Plat de pitança* es un plato antiguo que usaban los *llaguters* (que remontaban el río hacia Mora d'Ebre, en la comarca de Ribera d'Ebre, en enormes barcos, *llaguts*), con la forma más bien de cuenco con el borde hacia dentro, para proteger que la comida con el movimiento no se caiga, ya que comían con él en la mano, por esto la base del plato encaja perfectamente con la palma de la mano.

Su nombre proviene de la ración que le tocaba a cada uno.

Otras piezas son los *cullerers* (cuchareros), *tombatruites* (gira tortillas), *morters* (morteros), *salers* (saleros); *setrills* (aceiteras) que tiene un cuello delgado y estrecho rematado por un pico tribulado que facilita el chorrear sin que se pierda ni una sola gota de aceite.

El *quartillo*, medida de vino de la forma de la jarra. Era la medida de capacidad para líquidos del antiguo sistema de pesos y medidas; era la cuarta parte del azumbre, unidad de dicho sistema, dividiéndose a su vez en cuatro copas, y su equivalencia es de 0,504 litros. Aunque fue sustituido en 1792 por el sistema métrico decimal, continuó usándose en algunos sitios hasta los años 30 de este siglo. La *mitja* era el doble del *quartillo*.

De todos los utensilios de agua que se producían en Tivenys, la *gàrgola* era estimada sobremanera, hasta el punto de que se enviaban por *llagut* hasta Zaragoza capital por el norte, y por el sur hasta Amposta y el

resto de pueblos del curso medio y bajo del Ebro.

Cuando a principios de siglo llegó la moda de beber en botijo, a la *gàrgola* se le añadió el *pico* (pitorro), y se dejó de beber en la boca de estas jarras, que al añadirse el pitorro se convirtieron en botijo, bebiendo a chorro y no amorrado, como era costumbre en estas tierras.

Hay varios modelos de *picos*: de *boca estrecha* (estrecha), *boca ampla* (ancha), de *taverna*.

Muy peculiar es el *pico de rall*, el *rall* es una rejilla o colador también de arcilla que lleva incorporado en el interior de la boca, con múltiples agujeros para facilitar el chorrear al beber y evitar que puedan entrar briznas y pequeños animales.

Las medidas usuales oscilaban entre los 3 y 4 libros de capacidad, siendo el mayor de unos 8 litros, llamado *pico arrossero* ya que era utilizado por los jornaleros que trabajaban en los campos de arroz del Delta.

Muy característico también de esta zona es el *pico de campanar* rematado con una torre y el *pico de moixonet* (pajarito).

Aunque todos los «picos» cumplían la misión de servir para beber, según las tareas u ocasiones se utilizaban uno u otro modelo y medida, si era para el campo, la barca, la casa o la taberna.

El *aguamans* (aguamanil) era un depósito de agua con tapadera y un grifo en la parte inferior. Solía encontrarse en las sacristías de las iglesias o en las casas para lavarse las manos; debajo llevaba una pila.

Para el transporte del agua se fabricaba el *cànter* (cántaro), en las



Interior del «pueridero», con algunas piezas de la denominada «cerámica ibérica». Foto Museo del Montsià.



Plat d'escudellar y rivell, dos piezas típicas de Tivenys.  
Foto Museo del Montsià.

modalidades de *boca estreta* y *boca ampla*.

El *cànter mesquiter* de boca más ancha y tamaño crecido, es el que se usaba para vaciar los pozos negros.

El *mig cànter* (medio cántaro) servía para medir el vino, tenía 8 litros de capacidad y era equivalente a mitad del «*cànter*».

El *coSSI* o *ribell* (barreño) tenía diversas utilidades. Barnizado servía para hacer pastas; sin barnizar, para lavar los platos, la ropa, etc.

La *gera* (tinaja) basa su estructura en la línea troncocónica invertida, de base estrecha y ancha, y en la parte superior de cuello angosto y alargado, con una silueta esbelta y equilibrada que recuerda a una peonza. Tiene asas y sólo está barnizada por la boca y por dentro. Se utilizaba para almacenar líquidos en la casa.

De más pequeño tamaño, sin asas y barnizada por dentro y por fuera era la *gera* utilizada para guardar la miel.

El *bací alt* o *Don Pedro* era el homólogo del orinal, y era usado principalmente por los enfermos, ancianos o parteras.

Cabe también destacar la producción dedicada a los niños. Consistía en la *obreta* piezas de muy pequeño tamaño copia exacta de las utilizadas en el hogar (platos, morteros, ollas, etc.).

Es especialmente característico de Tivenys el *xiulet de Corpus* que es un jarroncito con un pico de silbato. Se llena de agua y al soplar suena un canto parecido al del canario. En Tivenys se utilizaba especialmente el día del Corpus, día en que todos los niños de la localidad iban a la misa mayor con el *xiulet*, que adornaban colocándole en la boca un par de clavetes. En el preciso momento en que elevaban a Dios todos los niños empezaban a silbar.

## CONSIDERACIONES FINALES

A partir de 1975, que es cuando se instala en Tivenys el primer horno de gas en una alfarería de la zona, se plantea un nuevo reto a los artesanos: saber adaptar su ancestral producción a las nuevas técnicas y clientela mayoritariamente urbana, que busca el valor de la tradición y las cualidades únicas de la alfarería.

Si bien por un lado es cierto que los nuevos aparatos liberan al alfarero de la dependencia servitecnológica, por otro lado también ha de mirar de no autodestruirse con la excesiva mecanización, ya que las arcillas envasadas, los moldes, los hor-



Aguamanil utilizado en la iglesia y en la casa para lavarse las manos.

nos automáticos de gas o de electricidad pueden representar el paso del estado artesanal al industrial o, lo que es lo mismo, el paso a un neoartesano que no tiene nada que ver con la tradición original.

Lo realmente difícil para los alfareros que aún sobreviven es encontrar el equilibrio entre saber adaptar la producción y las formas a su tiempo, sin perder por esto aquello que aún nos puede aportar, lo esencial de una técnica y tradición.

Cada día más, la artesanía tiene más razón de ser y el artesano ha de comprender, antes que nada, que con su trabajo manual no puede competir ni en precio ni en cantidad con la industria.

Donde ha de luchar es en otorgarle la huella personal y transmitir el mensaje humano que nos puede hacer llegar a través de sus piezas, cosa que nunca conseguirá un producto hecho a máquina ni una artesanía mal hecha o la que sólo busca objetivos comerciales.

El artesano ha de encontrar el espacio que le corresponde en la sociedad y que precisamente está a medio camino entre la producción industrial y la pieza única artística.

En Tivenys han sabido conjugar perfectamente el pasado con el presente, modernizándose en las tareas más pesadas pero conservando la autenticidad en la pieza artesana.

## BIBLIOGRAFIA

SEMPERE, Emili: *La terrissa Catalana: tipologia y terminología*. Barcelona, Nou Art Thor, 1989 (Col.lecció Terra Nostra).

SEMPERE, Emili: *El llibre dels càntirs*. Barcelona, Nou Art Thor, 1989. 2 volúmenes (Col.lecció Terra Nostra).

SEMPERE, Emili: *Rutas a los Alfares. España-Portugal*. Barcelona, el autor, 1982.

SEMPERE, Emili: *La terrissa de les terres de l'Ebre*. Barcelona, el autor, 1982.

CORREDOR-MATHEOS, J.: GUMI, J.: *Cerámica popular catalana*. Barcelona, Edicions 62, 1978.